

食品のチェックポイント

食品区分	食品のチェックポイント	保管温度
野菜果物類	鮮度、品質、色、光沢、形状は適当か。 香味、熟度は適当か。 病虫害、腐敗、異物の混入はないか。	10℃以下
魚介類 食肉類、食肉製品	鮮度、品質、色、光沢、形状は適当か。 異味、異臭、むれはないか。 異物の混入はないか。	5℃以下 10℃以下
魚肉練り製品	鮮度はよいか。 異味、異臭、むれ、ネトはないか。 異物の混入はないか。 消費期限、品質保持期限は適当か。	10℃以下
冷凍食品	食品の形が壊れていないか。 霜がつきすぎていないか。 乾燥していないか。 油焼けしていないか。 解凍されていないか。 包装は破れていないか。 異物の混入はないか。 品質保持期限は適当か。	-15℃以下
豆腐、厚揚げ	異味、異臭、むれ、ネトはないか 異物の混入はないか。	10℃以下
缶詰類	品質は適当か。 缶の外観、内面は適当か。	室温
乾物類	乾燥状態は適当か。 かび、食品害虫などが発生していないか。 異物の混入はないか。	室温
調味料類	異味、異臭はないか。 異物の混入はないか。 品質保持期限は適当か。	室温
乳、乳製品	品質保持期限、消費期限は適当か。 内装が破れたり、汚れたりしていないか。	10℃以下
<p>冷凍食品は、検収後、速やかに冷凍保管庫に保管する。 食品の保管場所は、常に清掃を行い、衛生保持に努める。 食肉、魚類の保管に際しては、ドリップによる汚染を防ぐため、必ず専用トレイを使用し他の食品と接触しないようにする。</p>		